
MENU

E L O ' S M E N U

S N A C K S

Crackers og oliven

Surdejsbrød med et strøg hvidløg

F O R R E T T E R

Rimmet laks – granatæble – tang

Pocheret sæsonsalat – udblødte
tranebær – mandler

Tiger rejer i panko – urtemayo

M E L L E M R E T

Gravad kalveinderlår – marinerede
blommer – ristet kernere

H O V E D R E T T E R

Udbenet kyllingeoverlår - champignon i
balsamico & pimento

Kartoffel tortilla - aioli

Kroketter på okseskank - syltede
courgetter - ærteskud

D E S S E R T

Trifli på karamelliseret rabarber – crumble
– dulce de leche creme

Pris: 429 DKK

Retterne serveres over flere omgange
efter jeres behov. Brød og vand under
hele middagen ved valg af den faste
menu

T A P A S

Vælg mellem 3 eller 5 tapas
279 DKK / 389 DKK

Surdejsbrød – tapenade – oliven

Dagens suppe (cremet & fyldig)

Tigerrejer i panko – urtemayo

Bacalao af torsk & kartoffel – romesco

**Stegt Serrano – glaserede perleløg –
sprøde frø**

**Marineret kalv – rucola – frugt i sirup –
frø**

**Udbenet kyllingelår – svampe i
balsamico – pimento**

Oksehaleroketter – røget chilimayo

Bechamel- & spinatkroetter – aioli

Ristet chorizo – syltede squash

Pimientos de Padrón – havsalt

Albondigas – salsa – Manchego

Spansk kartoffeltortilla – romesco

Patatas bravas

Sæsonsalat – tranebær – mandler

Spanske oste med tilbehør

D E S S E R T

Crema Catalana

69 DKK

**Trifli på rabarberkompot – crumble –
fløde**

69 DKK